INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad, que se deben leer y seguir en todo momento.



Este es el símbolo de peligro, relativo a la seguridad, que advierte a los usuarios de riesgo para ellos u otras personas.
Todas las advertencias de seguridad están precedidas del símbolo de peligro y de los términos siguientes:



Indica una situación de riesgo que, si no se evita, provocará lesiones graves.



Indica una situación de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.

Todas las advertencias de seguridad ofrecen detalles concretos del riesgo existente e indican la manera de reducir el peligro de lesiones, daños y descarga eléctrica derivados del uso incorrecto del aparato. Siga atentamente las instrucciones que se indican a continuación:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier tarea de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que esté específicamente recomendado en el manual de instrucciones.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para conectar el aparato, una vez instalado en su alojamiento, al suministro eléctrico.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, se debe utilizar un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No emplee tomas de corriente múltiples ni cables alargadores.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Después de la instalación, los componentes eléctricos no deben ser accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas ni lo utilice estando descalzo.
- Esta unidad se ha diseñado exclusivamente como aparato doméstico para cocinar. No se permite ningún otro uso (por ej.: la calefacción de habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos acerca del mismo, salvo que primero hayan recibido la supervisión o instrucción debida de la persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles del aparato pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato y se los debe vigilar para asegurarse de que no juegan con él.
- Durante y después del uso, no toque las resistencias ni las superficies interiores del aparato, ya que existe riesgo de sufrir quemaduras. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato, y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruya dichas aberturas.
- Utilice guantes para horno al sacar las bandejas y los accesorios, teniendo precaución de no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable en el aparato ni cerca de él: podría producirse un incendio si el aparato se enciende de manera accidental.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase podría explotar debido a la presión que se acumula en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Tenga precaución cada vez que cocine alimentos ricos en grasas o aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

Eliminación de aparatos domésticos

- Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y que la puerta cierra correctamente. Si observa algún problema, contacte con el distribuidor o el Servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, retire sólo el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACIÓN DE LA UNIDAD DE ALOJAMIENTO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruya la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincide con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Extraiga los accesorios del horno y caliéntelo a 200°C durante una hora, aproximadamente, para eliminar el olor de los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso:

- No coloque objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No se apoye sobre la puerta ni cuelgue objetos del asa.
- No cubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua dentro del horno caliente ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los elementos atmosféricos.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE 

Eliminación del material de embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. Por lo tanto, las distintas piezas del material de embalaje se deben desechar de manera responsable y de acuerdo con la normativa local.

Eliminación del producto

- Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
- El símbolo que figura en el producto, o en los documentos que lo acompañan, indica que no deberá tratarse como un desecho doméstico y que se deberá trasladar a un centro de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precaliente el horno sólo si se especifica en la tabla de tiempos de cocción de la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando después de que se apague el horno.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n. 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre “Bajo Voltaje” 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva “CEM” 2004/108/CE.

GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

El horno no funciona:

- Compruebe que hay corriente eléctrica en la red y que el horno está enchufado.
- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

La puerta no se abre:

- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **IMPORTANTE:** durante la función de autolimpieza, la puerta del horno no se abre. Espere a que se desbloquee automáticamente (consulte el párrafo "Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica").

El programador electrónico no funciona:

- Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, póngase en contacto con el Servicio de asistencia más cercano. Indique el número que aparece después de la letra "F".

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de contactar con el Servicio de asistencia:

1. Intente resolver el problema, para ello consulte las recomendaciones que se ofrecen en la "Guía de solución de problemas".
2. Vuelva a encender el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, contacte con el Servicio de asistencia técnica más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). El número de servicio también se incluye en el folleto de la garantía;
- la dirección completa;
- el número de teléfono.





Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con un **Centro de asistencia autorizado** (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

LIMPIEZA



- **No utilice aparatos de limpieza al vapor.**
- **Limpie el horno sólo cuando esté frío.**
- **Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.**

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si están muy sucias, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Al cabo del tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, de ser posible aún templado, para eliminar la suciedad y las manchas debidas a los residuos de los alimentos (por ej., los de alto contenido de azúcar).
- Utilice detergentes para horno de marca y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, limpie el interior de la puerta con un paño o una esponja.

Accesorios:

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden eliminarse con facilidad con un cepillo o una esponja.

Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno (si cuenta con ellos):

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.

- Haga funcionar el horno vacío a una temperatura de 200°C durante una hora.
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los residuos de alimentos con una esponja.

MANTENIMIENTO



- **Utilice guantes de seguridad.**
- **Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**
- **Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.**

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para extraer la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante las sujeciones y empújelas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cierre la puerta al máximo (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

Para reinstalar la puerta:

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje las dos sujeciones.
4. Cierre la puerta.

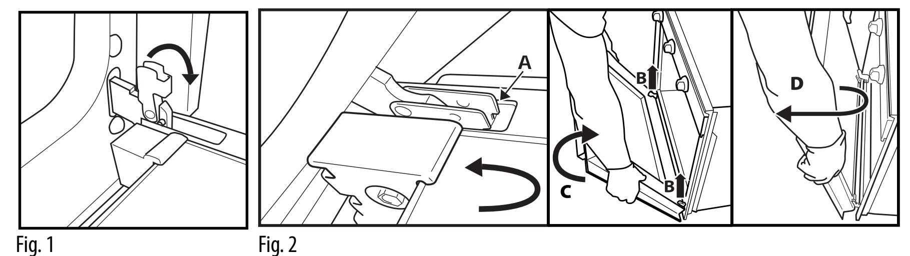


Fig. 1 Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tire de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bájela (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elévela, tire de ella ligeramente hacia fuera, y compruebe que queda apoyada en los soportes laterales.

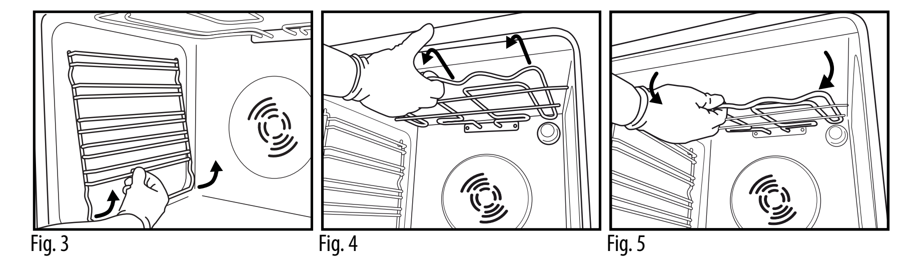


Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si el horno cuenta con ella):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la cubierta de la bombilla (Fig. 6), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la cubierta (Fig. 7).
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

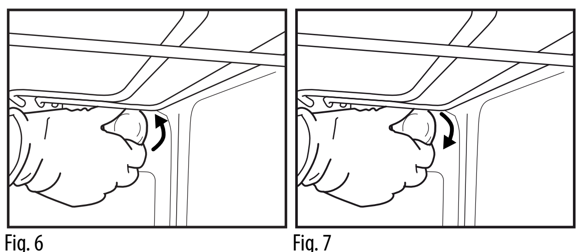


Fig. 6 Fig. 7

NOTA:

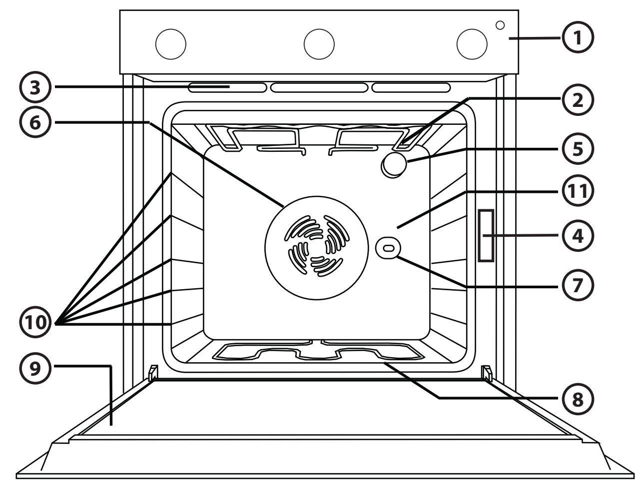
- Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40W/230 V tipo E-14, T300°C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300°C (dependiendo del modelo).
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de asistencia.

IMPORTANTE:

- **no utilice el horno hasta que haya colocado la cubierta de la bombilla.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE LA PARTE DEDICADA A LA INSTALACIÓN



NOTA: Puede que su producto sea ligeramente distinto al de este dibujo.

1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Sistema de refrigeración (si se cuenta con él)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Luz
6. Sistema de ventilación del horneado (si se cuenta con él)
7. Asador giratorio (si lo incluye)
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Posición de los estantes
11. Pared posterior

NOTA:

- Una vez terminada la cocción, cuando el horno haya sido apagado, el ventilador puede seguir funcionando un rato.

ACCESORIOS COMPATIBLES

(para ver la lista de accesorios suministrados con el horno, consulte la ficha técnica)

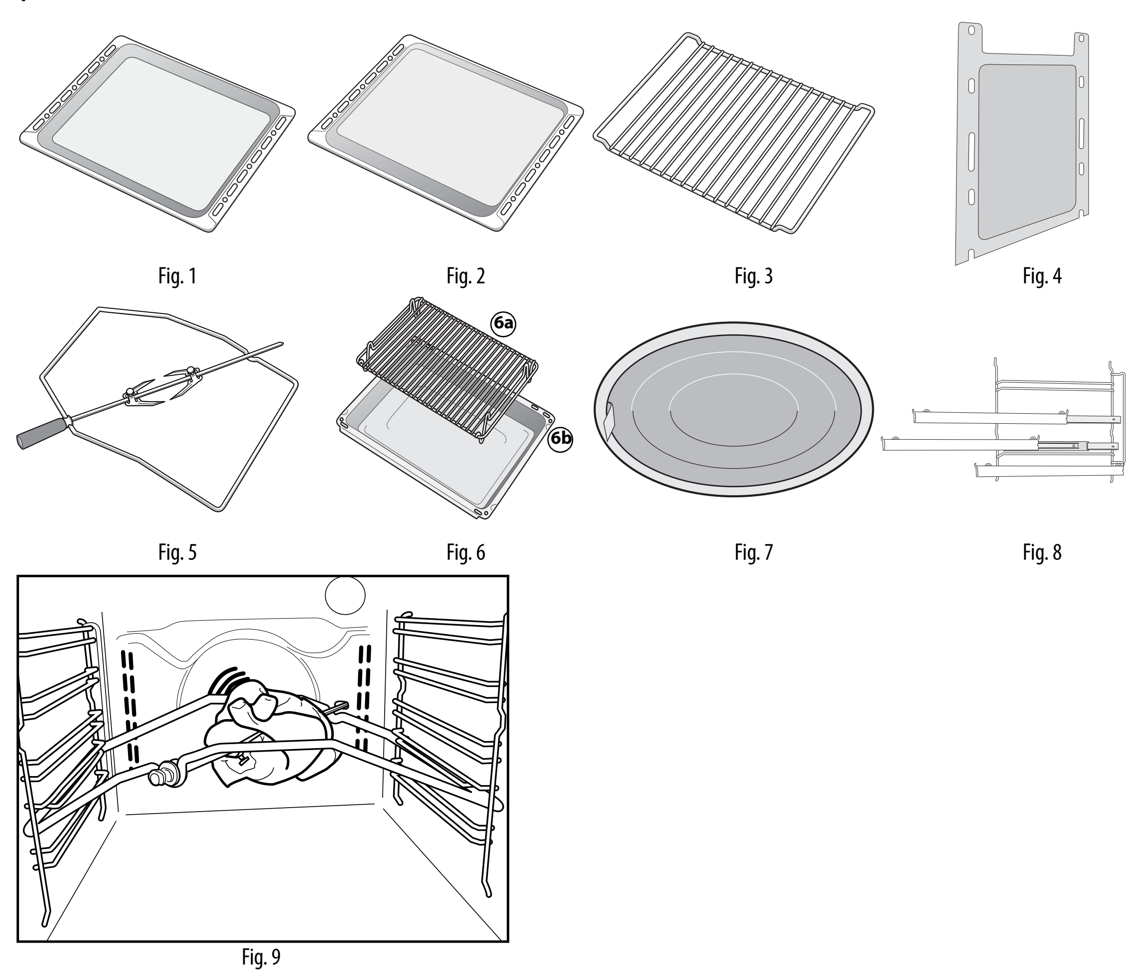


Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8

Fig. 9

Bandeja colectora (Fig. 1)

Para recoger la grasa y trozos de alimentos cuando se coloca debajo de la parrilla, o como bandeja para la cocción de carnes, pollo, pescado, etc., con o sin verduras. Para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa, vierta un poco de agua en la grasera.

Bandeja de hornear (Fig. 2)

Para cocinar galletas, tartas y pizzas.

Parrilla (Fig. 3)

Para asar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes para cocción. Se puede colocar en cualquiera de los niveles. La parrilla puede colocarse con la curvatura hacia arriba o hacia abajo.

Paneles catalíticos laterales (Fig. 4)

Son paneles con un revestimiento esmaltado microporoso que absorbe las salpicaduras de grasa. Se recomienda ejecutar un ciclo de limpieza automática después de cocinar, en especial, alimentos grasos (consulte LIMPIEZA).

Asador giratorio (Fig. 5)

Utilice el asador giratorio de la manera indicada en Fig. 9. Consulte también la sección "Uso recomendado y consejos".

Juego de bandeja de grill (Fig. 6)

El juego está formado por una parrilla (6a) y un recipiente esmaltado (6b). El juego se debe colocar en la parrilla (3) y utilizarse con la función Grill.

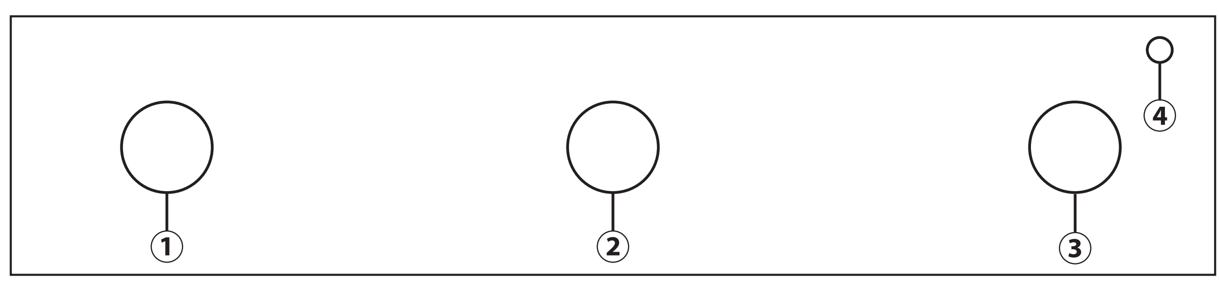
Filtro de grasa (Fig. 7)

Utilícelo **sólo** al cocinar alimentos muy grasos. Engánchelo en la pared posterior del compartimento del horno, frente al ventilador. Se puede lavar en lavavajillas y no debe utilizarse con la función Ventilador.

Estantes deslizantes (Fig. 8)

Permiten retirar hasta la mitad la parrilla y la bandeja colectora durante la cocción. Son adecuados para todos los accesorios, pueden lavarse en el lavavajillas.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



NOTA: Puede que su producto sea ligeramente distinto al de este dibujo.

1. Mando de selección de funciones
2. Mando del minutero
3. Mando del termostato
4. Piloto rojo del termostato.

PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

El minutero permite configurar una duración entre 1 y 60 minutos.
Para programar el minutero, gire completamente el mando hacia la derecha hasta situarlo en el tiempo deseado.
Cuando finaliza el tiempo programado, se activa una señal acústica

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

FUNCIÓN		DESCRIPCIÓN
0	OFF	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	LÁMPARA	Para encender la luz del horno.
	CONVENCIONAL	Función adecuada para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada. Para la cocción se recomienda utilizar el segundo o el tercer nivel. Esta función también es adecuada para cocinar alimentos congelados; siga las instrucciones que aparecen en el envase del producto.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Esta función también es adecuada para la cocción en dos niveles. Si fuera necesario, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Precaliente el horno durante 3 o 5 min. La puerta del horno debe permanecer cerrada. Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasera situada en el primer nivel para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción.
	TURBO GRILL	Esta función es idónea para cocinar trozos grandes de carne (rosbif, asados). Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasera situada en el primer nivel. para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. De vuelta a la carne durante la cocción.
	DESCONGELAR	Esta función se puede utilizar para descongelar más rápidamente los alimentos a temperatura ambiente. Introduzca los alimentos en el horno dentro del envase para evitar que se sequen.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Bizcochos		Sí	2	160-180	35-55	Parrilla + molde para tartas
Galletas, tartitas		Sí	3	170-180	15-40	Bandeja de hornear
Lionesas		Sí	3	180	30-40	Bandeja de hornear
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	180-200	20-30	Bandeja de hornear
Merengues		Sí	3	90	120-130	Bandeja de hornear
Cordero, ternera, buey, cerdo		Sí	2	190-200	90-110	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Pollo, conejo, pato		Sí	2	190-200	65-85	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Pavo, oca		Sí	2	190-200	140-180	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Pescado al horno / en papillote (lomos, entero)		Sí	2	180-200	50-60	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	2	190-200	45-55	Parrilla + fuente Pyrex
Pan o focaccia		Sí	2	190-230	15-50	Bandeja colectora o de hornear
Pizza		Sí	2	230-250	7-20	Bandeja colectora o de hornear
Tostada		Sí	4	200	2-5	Parrilla
Verduras gratinadas		Sí	3	200	15-20	Parrilla + fuente Pyrex
Lomos y rodajas de pescado a la parrilla		Sí	3	200	30-40	Parrilla + fuente Pyrex
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		Sí	4	200	30-50	Parrilla + bandeja colectora con agua en el primer estante, gire a mitad de la cocción
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	1	180-200	50-60	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	1	180-200	35 -55	Parrilla + molde para tartas
Verduras rellenas (tomates, pimientos, calabacines, berenjenas)		Sí	2	180-200	40-60	Parrilla + fuente Pyrex
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	1/ 3	180-190	45-55	Grill +bandeja, invierta los niveles a mitad de la cocción
Pizzas / focaccia		Sí	1/3	230-250	12-30	Bandeja de hornear + colectora, invierta los niveles a mitad de la cocción
Galletas, tartitas		-	1 /3	170-180	20-40	Bandeja de hornear + colectora, invierta los niveles a mitad de la cocción
Masa de profiteroles		-	1/ 3	180	35-45	Bandeja de hornear + colectora, invierta los niveles a mitad de la cocción

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Volovanes, canapés de hojaldre		-	1/ 3	180-200	20-40	Bandeja de hornear + colectora, invierta los niveles a mitad de la cocción
Pollo asado		-	2	200	55-65	Parrilla + bandeja colectora con agua en el primer nivel
Patatas asadas		-	3	200	45-55	Grasera
Rosbif poco hecho		-	3	200	30-40	Parrilla + bandeja colectora con agua en el primer nivel
Pierna de cordero, brazuelo		-	3	200	55-70	Parrilla + bandeja colectora

NOTA: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados para 4 raciones.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos estantes. Cuando cocine alimentos con gran contenido de agua, precaliente el horno.

Cocción de varios alimentos a la vez

El uso de la función "HORNO DE CONVECCIÓN" (si hubiera) permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los niveles de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se apelmaza durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN" (si hubiera). Si la base del bizcocho o tarta es húmeda, baje el nivel y espolvoree galletas o pan rallado en la base antes de añadir el relleno.

Carne

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Dé la vuelta a la carne una vez transcurridos dos tercios del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Asador giratorio (sólo en modelos específicos)

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene un asa de plástico que debe quitarse antes de iniciar la cocción y utilizarse al final para evitar quemaduras al sacar la carne del horno.

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Función para leudar (sólo en modelos específicos)

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce en un tercio que si se hace a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de fermentación de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.